



**Forchir**  
VITICOLTORI IN FRIULI

## **REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO "MANIN"**

Vitigno: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli D.O.C. Grave

Nostri vigneti: "Manin" di Codroipo (Udine).

Terreno: argilloso, ferrettizzato.

Vinificazione: macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C in assenza di solfiti.

Maturazione: in botti grandi da 30 ettolitri fino all'estate successiva.

Gradazione alcolica: 12%

Caratteristiche tipiche: tipico vino rosso friulano autoctono il Refosco è vino dal bel colore rosso intenso, screziato di viola. Il profumo è gradevole, fragrante, vinoso. Al gusto si presenta asciutto, pieno, leggermente tannico.

Abbinamenti consigliati: s'abbina ottimamente alla selvaggina, alle carni rosse, al pollame, alla carne in umido e agli insaccati.

Temperatura di servizio: 16-18° C

